

# 大阪の畜産 ええもん

# BOOK



# ええもん 大阪の畜産で大阪を元気に！

古くより食の都として栄えてきた大阪は、「天下の台所」と呼ばれ、わが国の食文化の中心として発展してきました。昭和初期から戦前までは畜産業、とりわけ養鶏業は盛んに営まれていました。

また、アヒルは全国一の飼育地帯だったことはあまり知られていませんが、古くは豊臣秀吉がアヒルの飼育を奨励したことが始まりであったといわれています。

戦後、食生活の欧米化が進み畜産物の需要が高まるとともに、大阪府の畜産業は典型的な都市型畜産として発展してきました。全国に比べ小規模でありながらも、大消費地近郊の有利性を生かし、消費者への直接販売などを行うことにより新鮮で安心安全な畜産物の供給に努めています。また、都市部で食品産業が集積している特長を活かし、食品事業者から排出される食品残さを飼料として有効活用するエコフィードの取り組みも古くから進められてきました。



大阪府広報担当副知事  
もずやん



このように規模は決して大きくはありませんが、農家の皆さんが手間と愛情をこめて生産された「大阪産(もん)」※の牛肉、豚肉、鴨肉、玉子、はちみつをぜひ一度ご賞味いただきたく「大阪の畜産 ええもん BOOK」を作成しました。

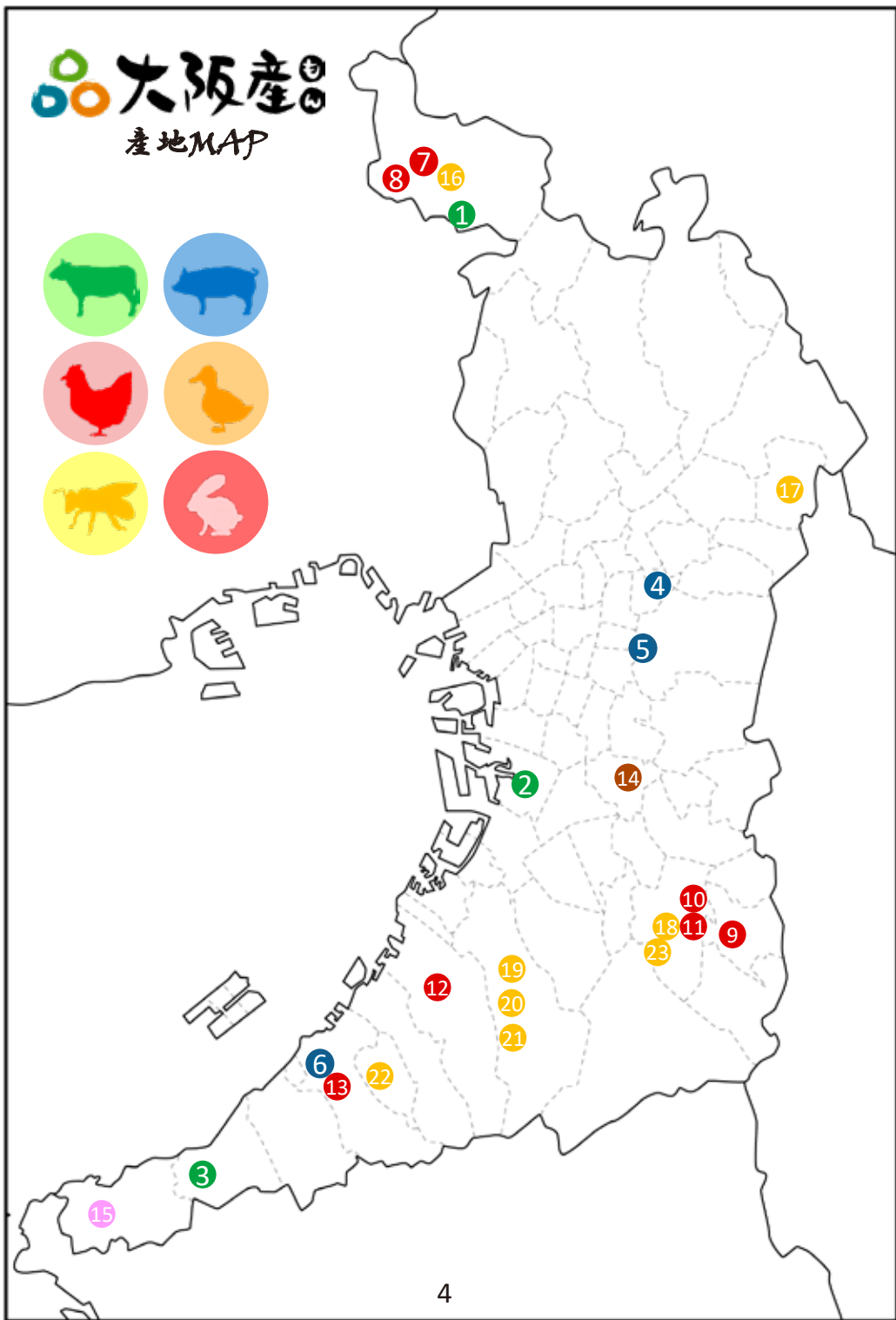
これからも大阪府は農畜水産業を6次産業化も含めて成長産業と位置付け、都市に立地する優位性を生かした地産地消を推進していきます。

なお、家畜伝染病予防の点から、農場内は衛生管理を徹底しています。農場を訪問される場合は靴底消毒などへのご配慮、ご協力をよろしくお願いいたします。

※大阪産(もん)とは、大阪で収穫、生産された農林水産物やその加工品のことを言います。



# 大阪産品 産地MAP



# もくじ

<b>まえがき</b> . . . . .	2
「OSAKAサステナブル認証制度」 . . . . .	6
①中植牧場 . . . . .	8
②株式会社原作 原野牧場 . . . . .	9
③株式会社Special Food J なにわ黒牛牧場 . . . . .	10
<b>コラム</b> 共励会・品評会を開催しています . . . . .	11
<b>コラム</b> エコフィードって何だろう？ . . . . .	12
④株式会社 大山畜産 . . . . .	14
⑤長瀬畜産株式会社 . . . . .	15
⑥有限会社 関紀産業 . . . . .	16
<b>コラム</b> 「G7大阪・堺貿易大臣会合」で多くの 大阪産畜産物が提供されました . . . . .	17
⑦小谷養鶏場 . . . . .	18
⑧山森養鶏場 . . . . .	19
⑨タナカファーム . . . . .	20
⑩寺西養鶏場 . . . . .	21
<b>コラム</b> 安心・安全な畜産物を生産するために こんなこと、しています！ . . . . .	22
⑪谷川養鶏 . . . . .	24
⑫大北養鶏場 . . . . .	25
⑬戸野養鶏場 . . . . .	26
⑭有限会社ツムラ本店 . . . . .	27
<b>コラム</b> 未来を担う、大阪府立農芸高等学校の取組み . . . . .	28
⑮株式会社SilverBack みさき農場 . . . . .	30
⑯風気庵 . . . . .	31
⑰茨木養蜂園 . . . . .	32
⑱アズマ養蜂場 . . . . .	33
⑲大植養蜂園 . . . . .	34
⑳国産はちみつ hachiiro . . . . .	35
㉑木岡養蜂園 . . . . .	36
㉒柴田養蜂場 (Bee Smile) . . . . .	37
㉓みつばち農園 . . . . .	38
<b>コラム</b> 酪農MAP～大阪府内の乳牛がいるところ～ . . . . .	39
大阪の牛乳ができるまで . . . . .	40
<b>直売所一覧</b>	
大阪産（もん）畜産物を販売している主な農産物直売所 . . . . .	42

# OSAKAサステナブル認証制度



## OSAKAサステナブル認証制度って？

国際目標SDGs（持続可能な開発目標）の達成に向け、府内農場の持続可能性に配慮した生産体制を推進し、畜産物の付加価値向上や府民が安心して食することができる畜産物を確保することを目的に令和6年10月に創設しました。

持続可能（サステナブル）な取組みによって生産されたことが一目でわかるよう、本認証制度を「農場の見える化ツール」として活用し、大阪の畜産から地球、家畜、ヒトにやさしい取組を推進し、社会に求められる畜産業の実現を図ります。



HP

持続可能な畜産業を営む上で社会に求められる多くの要素の課題解決に取り組むことを、畜産業におけるサステナブルな取組みとしています。

### 【持続可能な取組みの例】

- ◆生産・商品管理
- ◆環境保全
- ◆人権保護
- ◆食の安心安全
- ◆労働安全
- ◆アニマルウェルフェア



### 認証農家（令和7年12月末時点）

#### 【肉用牛】

- ・株式会社Specialfood.J（P.10）
- ・株式会社原作（P.9）

#### 【合鴨】

- ・有限会社ツムラ本店（P.27）

## 2025大阪・関西万博での活用

2025年4月13日～10月13日に大阪で「2025大阪・関西万博」が開催され、国内外から2,900万人を超える来場者があり、テーマである「いのち輝く未来社会」を体験しました。

「OSAKAサステナブル認証制度」は2025大阪・関西万博における持続可能性に配慮した調達コード基準に基づく認証スキームとして認められました。万博会場内ではもちろん、万博会場外でも多くの大阪産（もん）畜産物が提供、活用され世界に向けて大阪産（もん）の魅力発信につながりました！



### 【提供・活用された大阪産（もん）畜産物】

#### （牛肉）

▶ 大阪ウメビーフ（P.9）

▶ なにわ黒牛（P.10）

#### （合鴨肉）

▶ 河内鴨（P.27）

#### （豚肉）

▶ なにわポーク（P.15）

▶ 犬鳴豚（P.16）

#### （鶏卵）

▶ 兎龍月夜（P30）

#### （鶏卵）

▶ なにわワインたまご

（P24）

▶ とのたま（P.26）

（はちみつ）

▶ 大阪産はちみつ



会場内での試食提供（河内鴨）



パビリオン内でのサンプル展示  
（とのたま、大阪産はちみつ）

## ① 中植牧場

中植牧場謹製

能勢黒牛・能勢黒若牛 

永年受け継がれた技術を洗練し生み出した味わいの秘密は、牛たちに良い餌とリラックスできるノンストレスな環境を与え、「しあわせな牛を育てる」ことにありました。能勢の地で育まれた逸品を、ぜひご賞味ください。



## ○ 買える・食べられるとこ



- ▶ 直営店「丸昭精肉店」  
能勢町平野124-3  
Tel 072-734-0007
- ▶ 直営レストラン「新橋亭」  
能勢町平野124-1  
Tel 072-734-0100
- ▶ 詳しくはHPをご覧ください。  
(<https://www.nose-kuroushi.jp>)



## ② 株式会社原作 原野牧場



## 大阪ウメビーフ



牛の健康を第一に、チョーヤ梅酒の漬け梅など厳選した国産にこだわったオリジナルの飼料や居心地の良い環境で、愛情をいっぱい育てています。

「生産者の顔が見える、安心安全で、一度食べるとその美味しさが忘れられない」牛肉をお届けします。



○ 買える・食べられるとこ

- ▶ 株式会社原作 原野牧場（直販）  
堺市堺区東湊町4-228  
Tel 072-241-6045
- ▶ 焼肉トラットリア西山  
八尾市本町7-2-4 2F  
Tel 072-929-8429
- ▶ 詳しくはHPをご覧ください。  
(<https://www.umebeef.com>)



③ 株式会社Special Food J なにわ黒牛牧場



なにわ黒牛



「なにわ黒牛」は、黒毛和種の雌牛で子牛登記書（血統証明書）を有し、こだわった肥育飼養管理により昔ながらの肉牛を追求しています。

本来の美味しさをこれからも未来へ伝えていきます。



○ 買える・食べられるとこ

▶ TORERO TAKEUCHI

大阪市北区芝田1-6-2 茶屋町あるこ 1F  
Tel 06-6376-0777

▶ 詳しくはHPをご覧ください。  
(<https://naniwabeeff.base.shop>)





## 「共励会・品評会を開催しています」

より良い大阪府産の畜産物を生産するために、生産者団体が中心となって「大阪府卵質向上共励会」「大阪府はちみつ品評会」を開催しています。最優秀賞には大阪府知事賞が授与されます。

### 大阪府卵質向上共励会

(大阪府養鶏協会主催)



審査会の様子

鶏卵の品質を高め、大阪の地玉子の普及を目的として年1回開催されています。

卵質や殻の硬さなどが審査されます。

高い品質と鮮度の良い卵が出品されています。



知事賞受賞鶏卵

### 大阪府はちみつ品評会

(大阪府養蜂組合主催)



出品はちみつ

品質の良いはちみつを生産するために年1回開催されています。

8月3日（はちみつの日）の前後に開催され、色沢や風味、糖度が審査されます。

花の風味が活かされたはちみつが数多く出品されています。



審査会の様子



# エコフィードって何だろう？

**エコ**：環境にやさしい  
節約する

+

**フィード**：飼料



## エコフィード

食品残さを利用して製造された家畜用飼料のこと

エコフィードは、食品製造過程などから出る「残さ」を家畜の飼料に再利用するだけでなく、飼料自給率の向上を図ることもできる重要な取組です。

### エコフィード原料

#### 食品製造副産物

パンくず、菓子くず、  
製麺くず、豆腐粕、  
醤油粕、焼酎粕、ビール  
粕等

#### 余剰食品 調理残さ

売れ残り弁当、  
カット野菜くず  
廃食油等

#### 農場残さ

規格外農産物等

### 畜産農家



### 消費者



### エコフィード ループ

飼料の自給率向上  
飼料費の軽減  
資源循環型社会の構築

# 大阪ウメビーフ



梅の実を  
食べています。

梅酒を漬けた後の梅の実を肉牛の飼料としてリサイクルしています。漬け梅を毎日1kg以上給与しています。梅の実の食物繊維により胃と腸を健やかに保ち、アルコールの食欲増進作用により健康に育った大阪のブランド牛です。

○ 生産者の方

▶ 原野牧場(堺市) 参照：P.9

# なにわワインたまご



ぶどうの搾りかす  
のに入った飼料を  
食べています。

大阪府内のワイナリーにおいてワインの製造過程で発生した「ぶどうの搾りかす」を有効活用するため、地方独立行政法人大阪府立環境農林水産総合研究所、大阪ワイナリー協会、畜産農家、畜産関係団体、大阪府をメンバーとする「大阪府未利用資源活用養鶏協議会」を設立し、ポリフェノールが豊富に含まれるぶどうの搾りかすのエコフィード化に向けた協議や研究等を行ってきました。平成28年に、ブランド卵「なにわワインたまご」の販売が開始されました。

○ 生産者の方

▶ 谷川養鶏(富田林市) 参照：P24

お問い合わせ

《大阪府動物愛護畜産課》  
〒559-8555  
大阪市住之江区南港北1-14-16  
大阪府咲洲庁舎(コスモタワー)23F  
TEL 06-6210-9618 FAX 06-6613-6276



④ 株式会社 大山畜産

なにわ星の豚 

創業1952年、母が一頭の豚から始めた大阪市内唯一の養豚場。こだわりの飼料により肉質、脂質を追求し、おいしい豚肉を作りあげました。『安全で安心な、おいしい豚肉をご提供』、私たち大山畜産の理念です。



○ 買える・食べられるとこ

- ▶ 大山畜産 大阪鶴見本店  
大阪市鶴見区諸口5丁目浜13-23  
Tel 090-8003-1129
- ▶ X (旧Twitter)、Facebook、Instagramもやっています。  
(「tonkuu4129」で検索)

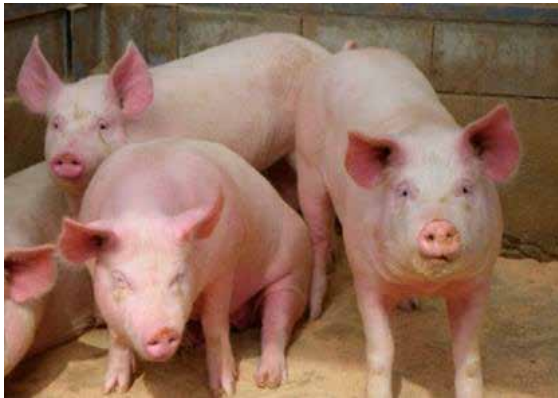


## ⑤ 長瀬畜産株式会社

## なにわポーク



合成飼料などはなるべく使わずに独自に配合した飼料は美味しさを追求するため、常に同じではなく日々変えています。その飼料を手間暇かけて与えることにより、甘みのある脂身と柔らかいお肉になりました。



○ 買える・食べられるとこ

- ▶ Boo Boo キッチン  
堺市北区東雲東町1-2-25 / Tel 072-242-4976
- ▶ スーパーマーケット 日之出屋
  - 御陵前店  
堺市堺区南半町西1-1-12 / Tel 072-232-5125
  - 堺駅南口店  
堺市堺区栄橋町1-10-1 / Tel 072-238-2323
  - 羽衣店  
高石市東羽衣1-17-23 / Tel 072-247-7115
- ▶ 詳しくはHPをご覧ください。  
(<https://naniwa-pork.com>)



⑥ 有限会社 関紀産業

川上さん家の犬鳴豚



泉州地域の食品工場等と協力し、食品をリサイクルした独自の飼料を生産、通常より長い期間をゆっくり飼養することで、脂質のあっさりした豚肉の生産に成功しました。豚の生産から販売までの一貫経営をしています。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 直営店「犬鳴豚本店」

泉佐野市高松西2-2414-7

Tel 072-458-8050

(営業日：金、土、日)

▶ 詳しくはHPをご覧ください。

(<http://inunakibuta.gourmet.coocan.jp>)





# 「G7大阪・堺貿易大臣会合」で 多くの大阪産畜産物が提供されました！

2023年10月28～29日に大阪・堺で「G7大阪・堺貿易大臣会合」が開催されました。

歓迎レセプションでは、G7各国及び招待国の貿易大臣並びに国際機関の代表の方々へ最高のおもてなしでお迎えすべく、多くの大阪産（もん）畜産物が提供されました。

招待客のみなさまをはじめ、世界に向けて大阪産（もん）の魅力発信につながりました！



## 【提供された大阪産（もん）畜産物】

（牛肉）

▶大阪ウメビーフ（P.9）

▶なにわ黒牛（P.10）

（合鴨肉）

▶河内鴨（P.27）

（豚肉）

▶犬鳴豚（P.16）

（はちみつ）

▶柴田養蜂場のはちみつ（P.37）

（鶏卵）

▶さしみ卵（P.21）

▶美人たまご（P.24）

（提供された料理メニュー例）



犬鳴豚のパテテリーヌ



さしみ卵を用いたサンドイッチ

## ⑦ 小谷養鶏場

## 能勢おうはんのたまご



大正12年創業でモノクロ鶏「岡崎おうはん」の個性あるたまごを生産しています。

「ご飯にのせ玉子」をキャッチフレーズに卵かけご飯での食べ方を推薦しています。旨味と塩味が濃厚のため、醤油控えめで素材の旨さ新体験してください！

詳しくはHPをご確認ください。



○ 買える・食べられるとこ

- ▶ 能勢町観光物産センター  
道の駅「能勢（くりの郷）」  
能勢町平野535  
Tel 072-731-2626



農場HP

## ⑧ 山森養鶏場

## 能勢の味たまご



令和7年度大阪府卵質向上共励会で1位を取りました！  
棚田百選にも選ばれた美しい長谷の地で、水や飼料にこだわりながら丹精込めて飼育しています。寒い冬や暑い夏にも負けないぐらい元気な鶏の、生命力あふれる美味しい卵をお届けします。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 能勢町観光物産センター  
道の駅「能勢（くりの郷）」  
能勢町平野535  
Tel 072-731-2626

▶ Facebook「山森養鶏場」または  
Instagram「yamamori\_youkei」  
で検索してください。



能勢の味たまご



Facebook



Instagram

## ⑨ タナカファーム

タナカファームの平飼い有精卵

## 喜味の鶏子



国内の顔の見える生産者から集めた素材を自家配合した飼料はもちろん、水、飼育環境などにとことんこだわり作り上げた卵です。子供たちが安心して食べられるたまごをつくるのがタナカファームの願いです。



○ 買える・食べられるとこ

## ▶ FLOUR上河内

河南町上河内116  
Tel 0721-26-7702

## ▶ 通信販売はHPをご覧ください。

(<http://www.tanaka-farm.jp>)  
お問い合わせ

Tel 0721-93-4105

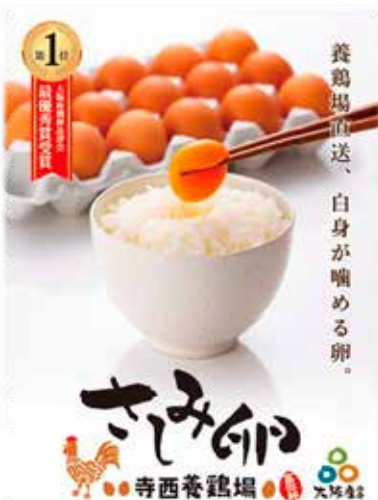


## ⑩ 寺西養鶏場

## さしみ卵



金剛山の湧水を飲み水とし、独自の海草などをブレンドしたエサを与え、自然に近い環境で育成した鶏の自然卵を是非ご賞味ください。当養鶏場では、採卵したその日に直売致しております。養鶏場直送、白身が噛める卵です！



## ○ 買える・食べられるとこ

## ▶ 農場直売所

富田林市別井1-5-6

Tel 0721-23-6272

▶ 詳しくはHPをご確認ください。  
(<http://sashimitamago.life.coocan.jp>)



# 安心・安全な畜産物を生産するために こんなこと、しています！

大阪府もずやん

安心・安全な畜産物を生産するため、府内畜産農家に対し家畜保健衛生所が衛生指導に取り組んでいます。



## 家畜の健康を守るためにしていること

- 家畜伝染病予防法に基づく検査や予防接種
- 家畜伝染病の発生を予防するためのモニタリング調査・飼養衛生管理指導
- 家畜伝染病が発生した場合を想定した防疫訓練
- 家畜疾病の原因究明のための精密検査

## 安全な畜産物の生産のためにしていること

- 安心・安全な畜産物生産および生産性向上のための検査や衛生対策指導
- 畜産農家を対象に飼料の適正な使用について調査や指導
- 抗菌性飼料添加物が畜産物に残留していないか確認する検査

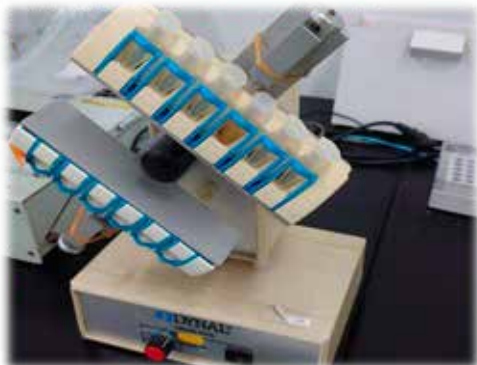
家畜伝染病予防のため、巡回指導や検査・予防接種をしています



安心・安全な畜産物生産のため、検査や衛生対策指導をしています



豚、鶏の糞便や鶏舎のほこりを採材し  
サルモネラの検査を行っています



牛の糞便を採材し  
病原性大腸菌の検査を行っています

## ⑪ 谷川養鶏

## 美人たまご/なにわワインたまご

創業1956年、餌にこだわり、清潔な水と最適な環境で、ひよこから大切に育てています。「美人たまご」は、麦花石によるミネラル豊富な癖のない甘みのある卵、「なにわワインたまご」は、ぶどうの搾りかすを飼料化し鶏たちに給餌したエコで新鮮な美味しい卵です。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 農場直売所

富田林市別井1-5-14  
Tel 0721-25-4421

▶ 詳しくはHPをご確認ください。  
(<https://www.tanigawayoukei.com>)



⑫ 大北養鶏場

岸和田のたまご  
**夢想丸**



風と太陽の力を受けた健康な若鶏に、こだわりの四季に合わせた100%自家配合飼料を与え、愛情込めて育てています。

黄身も白身も張りのある、味にこだわった卵です。



○ 買える・食べられるとこ



▶ 農場直売所  
 岸和田市下松町桜ヶ丘1235  
 Tel 072-427-6324

▶ 詳しくはHPをご覧ください。  
 (<http://www2.sensyu.ne.jp/okita/>)



⑬ 戸野養鶏場

戸野さん家のこだわりタマゴ

とのたま



「美味しいタマゴは健康な鶏を育てること」をモットーに!! 大阪湾と和泉山脈の間に位置する自然豊かな農場で、こだわりの餌と愛情を込め健康に育てあげた鶏が産む卵は、圧倒的な卵質。そんなタマゴを一つ一つ丁寧に手作業で採卵し、皆様にお届けします。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 農場直売所

泉佐野市長滝1745 (さのぼ加盟店) / 泉佐野市長滝326  
Tel 090-5059-0799

▶ JA大阪泉州農産物直売所Rizumie「こーたり〜な」

泉佐野市松風台3-1-1  
Tel 072-458-0070

▶ 泉佐野市のふるさと納税返礼品にもなっています!  
「とのたま」で検索してください。

(<https://furusato-izumisano.jp>)





## ⑭ 有限会社 ツムラ本店

# 河内鴨

明治3年創業、150年以上続く合鴨飼育・卸専門店。  
自農場で孵化、独自配合の無農薬飼料を与えるなど大切に丁寧  
に育て上げ、解体、販売まで一貫経営で鮮度の高い良い鴨  
肉を追求しています。

このたび、「河内鴨もも肉コンフィ」が大阪産（もん）名品  
に認証されました！ぜひご賞味ください。



○ 買える・食べられるとこ

- ▶ 直営店「ツムラ本店」  
松原市別所8-10-24  
Tel 072-334-1111  
※河内鴨の飼育場の見学も  
できます。  
(事前予約)



HP



# 未来を担う、大阪府立

## 資源動物科

家畜や愛玩動物の基本的な飼養管理から、繁殖など、動物について専門的に学習しており、実際に生産した畜産物の加工・販売にも取り組んでいます！

放課後や休日などの管理実習を通してより良い畜産物を生産できるよう日々努力しています。



乳牛・肉牛の飼育、子牛の哺乳・育成だけでなく、飼料作物の栽培や食品製造副産物を活用した飼料作りなどの実習を行っています。



モツアレラチーズ  
農芸高校産ミルクを外部委託して製造したチーズ

# 農芸高等学校の取組み



動物飼育と作物栽培を耕畜融合、環境に優しい農業の確立に向け、アイガモ水稲同時作によるお米と大阪伝統のカモ肉の生産から加工流通までを行っています。



自由に運動し、ストレスの少ない環境で生産された「のうげいたまご」は農芸高校前のケーキ屋さんでプリンやケーキに利用されています。



交配から分娩・肥育・出荷・販売までの一貫した豚の飼養管理に取り組み。

「のうげいポーク」として商標登録されたブランド豚肉として学校内や百貨店での販売や企業との連携に取り組んでいます。



## ⑮ 株式会社SilverBack みさき農場

## 兎龍月夜



現在減りつつある、日本で唯一食用兎として約100年かけて作られた大型ウサギを、大阪の地で復活。自然豊かな岬町でストレスをかけず、こだわりの飼料で生育したそのお肉は、濃厚でありながら高たんぱく低脂肪。舌と体が喜ぶ「兎龍月夜」をぜひご賞味ください。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 詳しくはInstagramをご覧ください。



## ⑩ 風気庵

Wildhoney !Wild honey

能勢町の気候風土が育んだWildhoney。季節の花を追いかけて、巣箱を移動して風味の違う8種類のはちみつができました。はちみつの残留農薬検査もクリアした採ったままのRAW HONEY。一度お試しください。



○ 買える・食べられるとこ



## ▶ 京都るり溪温泉

京都府南丹市園部町大河内広谷1-14  
Tel 0771-65-5001



## ▶ JA大阪北部農産物直売所「ほく彩館」

箕面市萱野2-6-13  
Tel 072-720-5711

## ▶ 通信販売もしています。

ホームページからお問い合わせください。  
(<https://wildhoney.jp>)



## ⑰ 茨木養蜂園

私市名産

## 国産純粋はちみつ



昭和20年創業、生駒山系を背にし野山の草木の花より純粋のはちみつを採取し、お客様にお届けしております。純粋はちみつは、多くのビタミン・ミネラル成分が含まれ、理想的な栄養源です。ぜひ、ご賞味ください。



○ 買える・食べられるとこ

▶ 喫茶がんび（養蜂園直営店）

交野市私市山手3-2-2

Tel 072-892-4132

▶ 詳しくはHPをご覧ください。

(<http://iba83.com>)



## ⑱ アズマ養蜂場(みつばち博物館)

## 100%純粋はちみつ



富田林市を拠点に50年以上、国産の100%純粋はちみつ提供をモットーに、消費者に喜んでもらえる養蜂業を目指しています。また、養蜂を身近に知ってもらうため、見学など様々な取組みも実施しております。



## ○ 買える・食べられるとこ

- ▶ みつばち博物館直営店舗  
富田林市佐備1845-2 / Tel 0721-34-7654
- ▶ 観光交流施設  
「とんだばやしきらめきファクトリー」  
富田林市本町19-8 / Tel 0721-24-5500
- ▶ ホームページ (<https://azumahony.biz>) または  
メール ([mitsubachimuseum@blue.ocn.ne.jp](mailto:mitsubachimuseum@blue.ocn.ne.jp)) から  
お気軽にお問い合わせください。



## ⑱ 大植養蜂園

## 大植養蜂園のはちみつ

岬町の高度の低い温暖な里山に厳しい冬から蜜蜂を守ってもらいながら、養蜂を営んでおります。虫が好きで始めたこの仕事、はちみつという形になり皆様に喜ばれることが何よりもうれしいです。



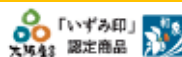
○ 買える・食べられるとこ



- ▶ 道の駅「いずみ山愛の里」  
和泉市仏並町398-1 / Tel 0725-92-3888
- ▶ サザンぴあ  
泉南市りんくう南浜4-201 / Tel 072-482-0277
- ▶ 産直市場よってって  
 ビバモール和泉中央店  
 和泉市唐国町3-17-56 ビバモール和泉中央内1F  
 Tel 0725-53-4741  
 阪南店  
 阪南市和泉鳥取770-1 / Tel 072-470-1147  
 泉佐野店  
 泉佐野市俵屋345 / Tel 072-458-1147



## ②〇 国産はちみつ hachihiro

いずみつ 

和泉市を中心に活動する国産はちみつ hachihiroさん。  
みつばちのペースに合わせて作業することを大切にして  
います。岸和田とんぼ池公園のhachihiro cafeでは、  
公園内で採れたはちみつメニューを提供しています。



○ 買える・食べられるとこ

「はちみつがいつもある風景」をあなたへ！



▶ はちみつ屋さんのカフェ「hachihiro cafe」

岸和田市尾生町2494

(とんぼ池公園スポーツハウス内)

Tel 0725-29-0306

オープン：土日祝 11:30～16:00 (不定休)

▶ HPからもご購入いただけます。

ぜひご覧ください。

(<https://www.hachihiro.com>)



## ②① 木岡養蜂園

## 大阪産純粋ハチミツ

親子二代で50年。泉州地域を中心に、主にみかん花・桜・ラベンダー等から蜜蜂たちが集めたハチミツを販売しています。年間通して、変わらぬ味をお楽しみ下さいませ。



## ○ 買える・食べられるとこ

- ▶ JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」  
岸和田市岸の丘町3-6-18 / Tel 072-444-8002
- ▶ ハーベストの丘農産物直売所「またきて菜」  
堺市南区鉢ヶ峯寺2036-1 / Tel 072-296-9926
- ▶ JA全農ファーマーズららぽーと和泉店  
和泉市あゆみ野4-4-7 2階 / Tel 0725-51-3231
- ▶ 道の駅「いずみ山愛の里」  
和泉市仏並町398-1 / Tel 0725-92-3888
- ▶ 国華園  
和泉本店  
和泉市善正町10 / Tel 0725-92-2737  
二色の浜店  
貝塚市二色南町15-3 / Tel 072-432-2838



## ② 柴田養蜂場(Bee Smile)

## 泉州の純粹蜂蜜



「健康なミツバチを育てること」「自然を大切にすること」をモットーに、家族で養蜂をしています。泉州地域の山々でミツバチといっしょに作った「安心安全な蜂蜜」をぜひ味わってみてください。



## ○ 買える・食べられるとこ



- ▶ 駅下にぎわい館  
熊取町大久保中1-17-1 / Tel 072-451-2572
- ▶ JA大阪泉州農産物直売所Rizumie  
「こーたり〜な」  
泉佐野市松風台3-1-1 / Tel 072-458-0070
- ▶ 産直市場よってって泉佐野店  
泉佐野市俵屋345 / Tel 072-458-1147
- ▶ めぐみの郷 泉佐野中庄店  
泉佐野市中庄1429-1 / Tel 072-464-0831
- ▶ HPでも販売しております。  
(<https://shibata-youhou.com>)



## ②③ みつばち農園

## 純国産ローヤルゼリー

金剛山の麓、みかん畑がひろがる里山で大阪唯一の国産ローヤルゼリーを生産する養蜂場。女王蜂の特別食ローヤルゼリーを通じて、皆さんの健康維持のお役にたてるように、家族と一緒にミツバチ達を飼育しています。珍味女王蜂の子も生産、一度お試してください。



○ 買える・食べられるとこ

## ▶ 店舗

富田林市佐備2080

Tel&Fax 0721-55-2638

## ▶ HPで通販もしています。

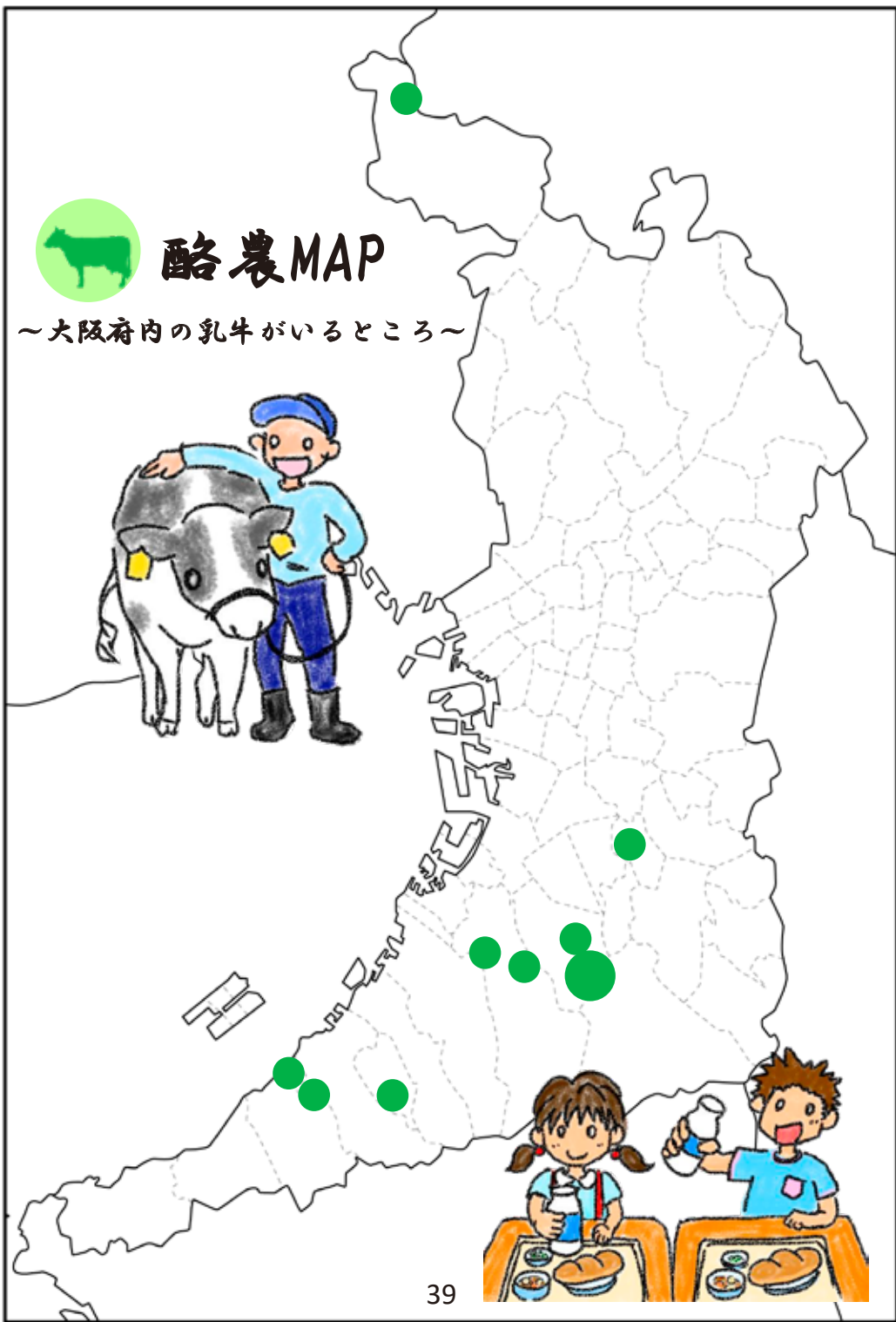
(<https://www.azumahoney.com>)





# 酪農MAP

～大阪府内の乳牛がいるところ～





# 大阪の牛乳ができるまで

※府内産のおいしい牛乳ができるまで一例の流れをご紹介します。

## 誕生



仔牛を産んだ母牛だけが牛乳を出します。

## 帰還

約280日～300日間、毎日搾乳します。  
一番多い時期は、1日で1ℓ牛乳パック約50本程度、搾ります。

## 搾乳



定期的な検査や、健康的に飼うためのアドバイスをします。

家畜保健衛生所



伝染病にかかっていないか検査をします。  
陰性でないと預託できません。

## 人工哺育



生まれた仔牛の多くは、人の手で育てられます。  
栄養を計算した人工ミルクや飼料を与えます。

## 預託



よりよい環境で育てるため、預託牧場（府内の研究施設等）に預けて育成します。

## 人工授精



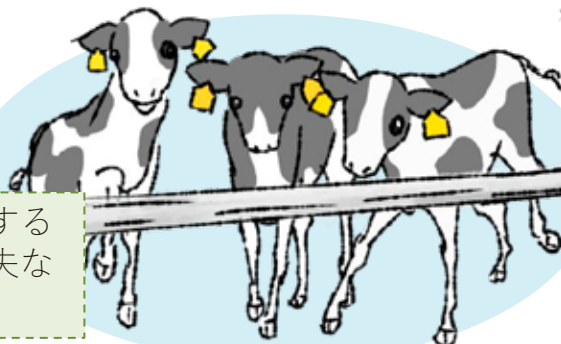
北海道で育成され、人工授精を行い、妊娠した状態で大阪に帰ってきます。

搾った生乳は、乳業メーカーの工場加工され、牛乳として出荷されます。

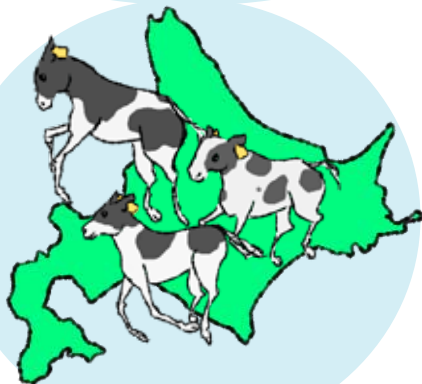


## 育成

子牛を集団で飼育することで、健康で丈夫な乳牛に育てます。



## 北海道預託

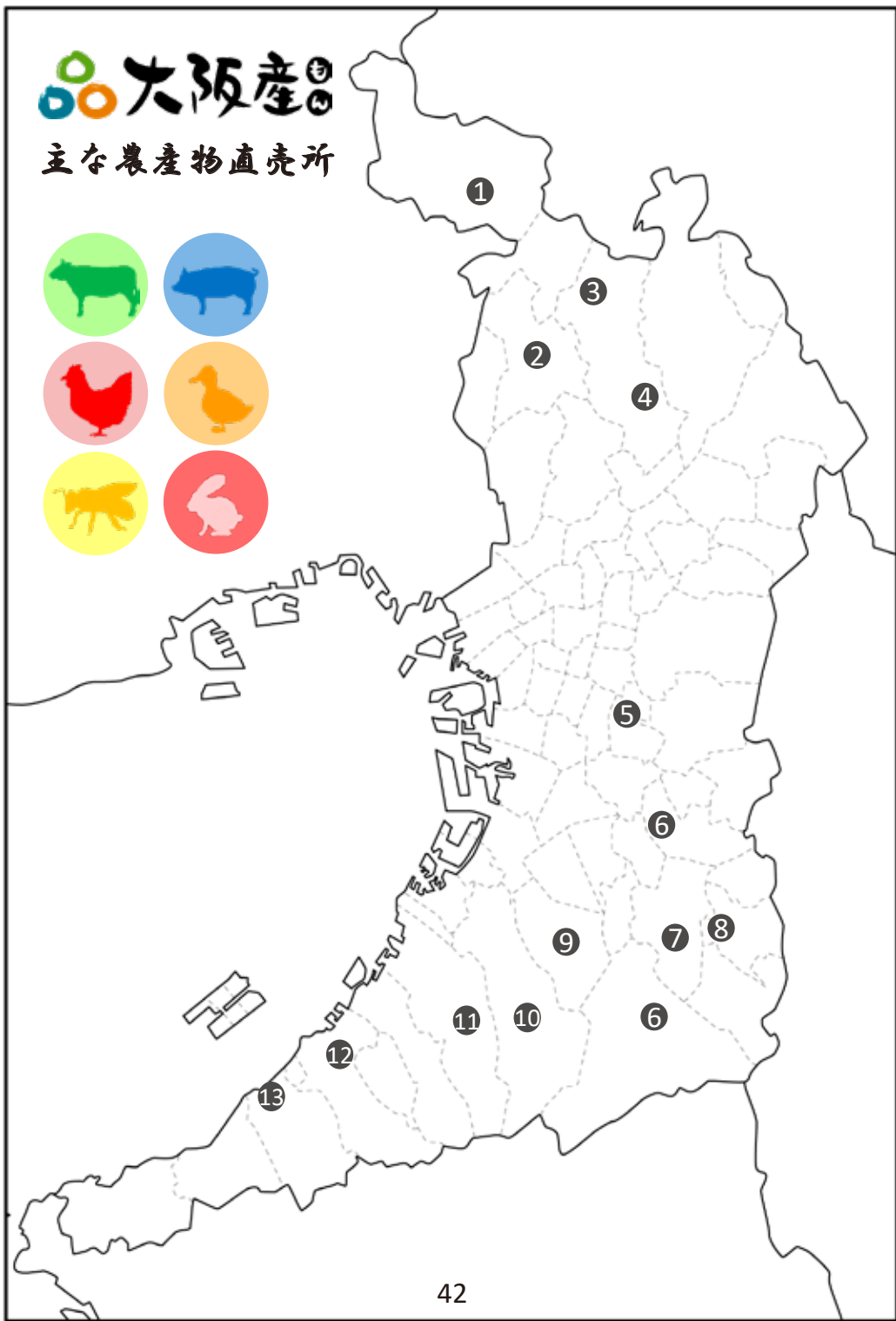


一定の月齢まで育った若牛は北海道の牧場に預けてさらに育成します。



# 大阪産

主な農産物直売所





# 大阪産(もん)畜産物を販売している 主な農産物直売所

大阪府もずやん



- ① **能勢町観光物産センター**  
能勢町平野535(道の駅「能勢(くりの郷)」) TEL 072-731-2626
- ② **JA大阪北部農産物直売所**  
箕面市萱野2-6-13 TEL 072-720-5711
- ③ **de愛・ほっこり見山の郷**  
茨木市長谷1131 TEL 072-649-3328
- ④ **みしま館 (JA茨木市農産物直売所)**  
茨木市庄2-26-22 TEL 072-645-7100
- ⑤ **JA大阪市直売所「おいで～菜」**  
平野店 大阪市平野区平野西5-2-2 TEL 06-6702-7739
- ⑥ **JA大阪南 農産物直売所「あすかてくるで」**  
羽曳野店 羽曳野市埴生野975-3 TEL 072-957-8318  
河内長野店 河内長野市高向1218-11 TEL 0721-52-3733
- ⑦ **サバーファーム直売所 にこにこ市場**  
富田林市甘南備2300 TEL 0721-35-3502
- ⑧ **道の駅「かなん」**  
河南町神山523-1 TEL 0721-90-3911
- ⑨ **ハーベストの丘農産物直売所「またきて菜」**  
堺市南区鉢ヶ峯寺2036-1 TEL 072-296-9926
- ⑩ **いずみ・ファーマーズ 葉菜(はな)の森**  
和泉市大野町973-3 TEL 0725-99-3333
- ⑪ **JAいずみの農産物直売所「愛彩ランド」**  
岸和田市岸の丘町3-6-18 TEL 072-444-8002
- ⑫ **JA大阪泉州農産物直売所Rizumie「こーたり～な」**  
泉佐野市松風台3-1-1 TEL 072-458-0070
- ⑬ **せんなんわくわく広場**  
泉南市りんくう南浜4-201 TEL 072-482-0277



佃産で大阪を元気に!



大阪府

環境農林水産部動物愛護畜産課

〒559-8555 大阪市住之江区南港北1丁目14-16

電話番号 06(6210)9618/FAX 06(6613)6276



ホームページ

